



Le chef vous propose des plats élaborés sur place avec des produits frais et dans le respect des saisons.

Nos Formules

Consultez nos ardoises

Nos Tapas

Véritables tapas espagnoles

Petite	Moyenne	Grande
3,50 €	5,50 €	7,50 €

Le panaché de tapas 18,80 €

Poulpe à la mode de «Galice», pomme de terre, persillade, sel de guérande

Friture de la mer du moment, crème de chorizo

Croquettes de poisson du jour aux poireaux et son aioli

Tortillas au chorizo de « Muccia »

Pan Boli de Sobrasada «Mallorque»

Le côté Ibérique

Jambon Pata Negra 100% Bellotta «taillé» au couteau devant vous,
et son pain noir frotté à la tomate de Ramiette

Le mix : Jambon Pata Negra, lomo embuchado, salsichon
et son pain noir toasté à l'huile d'olive

L'assiette 18,80 €

La 1/2 assiette..... 9.80 €

Nos Entrées

Autour du foie gras : Glace du chef au foie gras, ballotin de foie gras au Timut et croquettes de foie gras servis avec pain d'épice «Pen ar Bred» 14.90 €

Caille désossée par nos soins, cuite en basse température, servie en tempura et ses chips de légumes d'hiver..... 10.90 €

Moelleux «façon terrine» de St Jacques au foie gras, fricassée de champignons des bois, vinaigrette de truffes 11.80 €

Céviche de thon frais au lait de coco, gingembre, coriandre fraîche et son blinis du Ship Inn..... 9.80 €

Nos Carpaccios « charolais » 10,80 €

avec garniture au choix

Le classique Pesto d'amandes et de basilic frais

L'Italien Mozzarella fraîche, pesto de tomates séchées, roquette, réduction de balsamique

Le Tartiflon Comptée tiède de lardons, oignons, Reblochon fondu, chips de pomme de terre maison

L'espagnol Poivrons trois couleurs confits, aïoli de chorizo gratiné

Le Chevrot : Crème de fromage de chèvre au miel, tuiles de parmesan, pesto d'olives

Nos Viandes

Nos viandes sont découpées sur place et sont «d'origine française»

Rumsteck grillé en pavé ou taillé en escalopine enrobé de mignonette de poivre aux 5 baies	17,80 €
Escalope de poulet fermier, champignons des bois et vin jaune	16,80 €
Bavette à l'échalote confite au beurre (250 g)	17,50€
Involtini «paysan breton», andouille de Guéméné, mozzarella fumé, roquette, poivron fondant, crème de lard fumé.....	18,50 €
Magret de canard aux myrtilles et crème de mure, poivre de Sichuan.....	17,80 €
Faux filet servi à l'os grillé aux herbes de montagnes (500 g)	20,80 €
Entrecôte poêlée au beurre (minimum 350 g)	21,50 €
Escalope de veau au Banyuls.....	17,90 €
Côte de bœuf au sel de Guérande enfumée au thym et romarin (800 g)	24,80 €
Filet de bœuf, gabardine de «pata-negra», crème de foie gras	22,80 €
Tartare préparé devant vous ou poêlé et son oeuf à cheval	15.80 €

Nos garnitures au choix

Gratin Dauphinois
Poêlée de légumes de saison
Rizotto crémeux (10 à 18 mn de préparation)
Ecrasé de Pomme de terre

Nos sauces au choix

Poivre mignonette
Au bleu
Béarnaise
Diavolo

Nos Poissons

Poisson selon arrivage du marché (voir notre ardoise)

Nos Burggers

La viande est hachée sur place et d'origine française
et son pain artisanal (boulangerie «Pen ar Bread» Guipavas)

220 gr - 15,80 €

320 gr - 21,00 €

A la Française

Baguette, salade, oignons de Roscoff confit et son emmental fondu

A l'Italienne

Mozzarella, pancetta italienne grillée, roquette, basilic

A la Mexicaine

Guacamole, nachos gratiné au cheddar, poivron confit, sauce pimentée

Savoyard :

Fromage à raclette, jambon cru en chips, salade, Reblochon fondu

Menu enfant - 12 ans 8,90 €

Un plat, un dessert du moment et une boisson au choix

- Mini burger
- Poulet fermier pané façon nuggets
- Aiguillette de poisson
façon fish and chips
- Pizza nounours
- Escalope de poulet à la crème
- Bifteck de rumsteck poêlé au beurre

Nos Pizzas

Toutes nos pizzas sont à base de tomate et de mozzarella et peuvent à votre demande être faites en base crème. Elles ont la possibilité d'être compartimentées en 1/2 ou en 1/4

		La familiale
Pizza classique		
jambon blanc, fromage	11,00 €	13,50 €
Pizza doudou		
pomme de terre, champignons, oignons, jambon	11,50 €	14,00 €
Pizza di calzone		
jambon blanc, champignons, crème fraîche, lardons.....	11,50 €	14,00 €
Pizza Reinitas		
jambon blanc, champignons, œuf.....	11,50 €	14,00 €
Pizza Rouminie		
anchois marinés, olive verte et noire, poivron confit, parmesan	12,00 €	14,50 €
Pizza primeur		
oignons, poivrons, artichaut, champignons, chou-fleur	12,00 €	14,50 €
Pizza valtorino		
mozzarella boule, roquette, jambon cru, parmesan	12,50 €	15,00 €
Pizza du fromager		
Bleu d'Auvergne, Reblochon, fromage de chèvre, oignon.....	12,50 €	15,00 €
Pizza bretonne		
andouille, oignons de Roscoff, pomme de terre, artichaut	12,50 €	15,00 €
Pizza quatre stations		
jambon blanc, champignons, poivrons, lardons.....	12,50 €	15,00 €
Pizza tiziouzou		
chair de merguez artisanale marocaine, poivrons, oignons, œuf	12,50 €	15,00 €
Pizza du savoyard		
lardons, pomme de terre, oignons, fromage à raclette.....	12,80 €	15,30 €
Pizza espagnola		
chorizo, poivrons, oignons, jambon cru	12,80 €	15,30 €
Pizza di pollo		
poulet fermier au curry, ananas, champignons, crème	13,20 €	15,70 €
Pizza du boucher		
viande de bœuf et veau marinée, beurre persillé, oignons, lardons..	14,00 €	16,50 €

Nos desserts

Consultez nos desserts du jour sur l'ardoise

Nos Glaces

Toutes nos glaces sont garnies de chantilly «maison»

Smartise	glace vanille, chocolat au lait, sauce chocolat blanc et smartises	6,20 €
Yéti	vanille, chocolat blanc, meringue.....	6,20 €
Ecureuil	glace vanille, caramel beurre salé, noix caramélisées et noisettes.....	6,20 €
Poire gourmande	Poire fraîche confite, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	6,20 €
Banana moon	glace banane, fraise, vanille, banane fraîche, chocolat chaud et bonbons	6,20 €
Citrique	glace citron, framboise, zestes d'orange confits et toffee d'orange	6,20 €

Coupes alcoolisées

Mojito	2 boules de glaces citron, rhum, menthe fraîche.....	6,50 €
Iceberg	: 2 boules menthe chocolat et Get 27.....	6,50 €
Créole	glace rhum raisin, coco, banane et ananas frais (rhum brun).....	6,50 €